



Speiseplan

Woche 16.03.2026 bis 22.03.2026

Name:

Bitte abgeben bis 05.03.2026

2026	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 16.03	8906 Herzhafe Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 37 A1 C G	4684 Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln BE 2,3 7 F	4311 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6 7 A1 C G	1221 Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4 7 G L
Di 17.03	6720 Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis 37 7 L	8909 Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat 7 A1 H1	4229 Rahmschnitzel "natur" vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3 7 A1 C G L	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert. 7 G
Mi 18.03	7212 Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Rösti-Zwiebeln 7 A1 C	7913 Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, mit Vanillesoße 7 A1 G	4541 Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE 4,0 16 7 A1 C G L	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Faden nudeln und Ei. 7 A1 C
Do 19.03	7813 Linsengericht "Schwäbische Art" schwäbische Spezialität - Linsengemüse mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln 37 7 A1 C	8001 Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein 7 A1 C G L	4310 Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln BE 4,3 7 A1 C L	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 7 G
Fr 20.03	7218 Schweinebraten "Bayrische Art" in Bratensoße, Apfelsrotkraut, gekochte Kartoffelklöße 7 C L	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott 7 A1 C G	4702 Kabeljaufilet-Schnitte in feiner Dillrahmsoße, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln BE 3,6 7 D G M	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern. 7 A1 C G
Sa 21.03	7422 Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree 37 7 G	4685 Knödelteller "Florentin" 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße BE 4,6 7 A1 C G	4810 Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4 7 L	1218 Kartoffel-Suppe BE 1,2 7 G
So 22.03	8308 Kalbshacksteak "Romanow" garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren sowie Kartoffelrosti 7 A1 C G L	6969 Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt 7 A1 L	4500 Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln BE 3,3 8 7 A1 G	496 Köstliche Festtagssuppe Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen. 7 A1 C G L

BE = Broteinheiten 7 enthält Rindfleisch; 7 enthält Schweinefleisch; 7 enthält Geflügel; 7 Vegetarische Menüs; 7 Vegan; 7 enthält Alkohol; 7 würzige Knoblauchnote; 7 enthält Laktose; A1 enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/7 enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie; M enthält Senf; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 8 mit Phosphat; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln